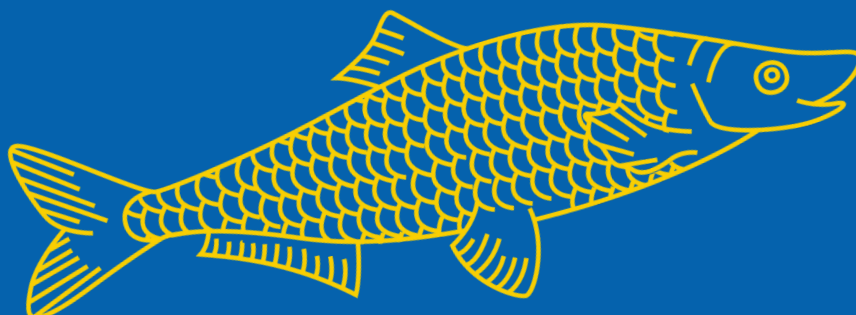


# PROGRAMME ATELIERS DE CUISINE BRETONNE

DE NOVEMBRE 2025 À AVRIL 2026



**CHEZ KABAÑ À SAINT-SULIAC**

**ATELIERS COLLECTIFS ET  
PARTICIPATIFS**



# NOVEMBRE 2025



## "LES SECRETS DE LA COQUILLE SAINT-JACQUES, MARINÉE ET SNACKÉE"

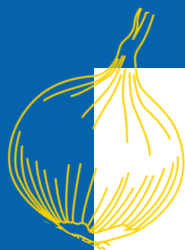
**Vendredi**

**21**

**18h à 21h**

Après avoir ouvert quelques Saint-Jacques ensemble, nous cuisinerons les recettes suivantes :

- Tartare de Saint-Jacques  
noisettes/coriandre/pomme
- Saint-Jacques snackées, andouille de Guéméné  
grillée, écrasée de pommes de terre aux algues
- Pommé breton



## "LE LÉGENDAIRE KIG HA FARZ DES « VRAIS » BRETONS"

**Samedi**

**22**

**10h à 13h30**

Lors de cet atelier, nous cuisinerons ensemble de A à Z le Kig Ha Farz. Nous partagerons ensuite le repas qui sera composé :

- du bouillon du Kig Ha Farz
- les légumes, les viandes de porc et de boeuf, le farz blanc et le farz noir et l'incontournable lipig !



## "L'APÉRO BRETON REVISITÉ POUR LES FÊTES"

**Mercredi**

**10**

10h à 13h

Après avoir ouvert quelques Saint-Jacques ensemble, nous cuisinerons les recettes suivantes :

- Crème de butternut, chantilly au curry, noisettes torréfiées, chips de lard
- Tartare de Saint-Jacques aux clémentines et kasha
- Palourdes de la baie du Mont Saint-Michel farcies au beurre persillé et beurre aux algues



**Vendredi**

**19**

10h à 13h30

## "LE LÉGENDAIRE KIG HA FARZ DES « VRAIS » BRETONS"

Lors de cet atelier, nous cuisinerons ensemble de A à Z le Kig Ha Farz. Nous partagerons ensuite le repas qui sera composé :

- du bouillon du Kig Ha Farz
- les légumes, les viandes de porc et de boeuf, le farz blanc et le farz noir et l'incontournable lipig !



## "L'APÉRO BRETON REVISITÉ POUR LES FÊTES"

**Vendredi**

**19**

18h à 21h

Après avoir ouvert quelques Saint-Jacques ensemble, nous cuisinerons les recettes suivantes :

- Crème de butternut, chantilly au curry, noisettes torréfiées, chips de lard
- Tartare de Saint-Jacques aux clémentines et kasha
- Palourdes de la baie du Mont Saint-Michel farcies au beurre persillé et beurre aux algues



## "L'APÉRO BRETON REVISITÉ POUR LES FÊTES"

**Samedi**

**20**

10h à 13h

Après avoir ouvert quelques Saint-Jacques ensemble, nous cuisinerons les recettes suivantes :

- Crème de butternut, chantilly au curry, noisettes torréfiées, chips de lard
- Tartare de Saint-Jacques aux clémentines et kasha
- Palourdes de la baie du Mont Saint-Michel farcies au beurre persillé et beurre aux algues



## "LES SECRETS DE LA COQUILLE SAINT-JACQUES, MARINÉE ET SNACKÉE"

**Samedi**

**10**

10h à 13h

Après avoir ouvert quelques Saint-Jacques ensemble, nous cuisinerons les recettes suivantes :

- Tartare de Saint-Jacques
- Saint-Jacques snackées, andouille de Guéméné grillée, écrasée de pommes de terre aux algues
- Pommé breton



## "LES SECRETS DE LA COQUILLE SAINT-JACQUES, MARINÉE ET SNACKÉE"

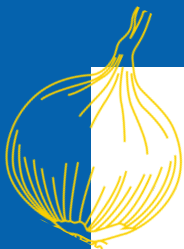
**Vendredi**

**30**

18h à 21h

Après avoir ouvert quelques Saint-Jacques ensemble, nous cuisinerons les recettes suivantes :

- Tartare de Saint-Jacques
- Saint-Jacques snackées, andouille de Guéméné grillée, écrasée de pommes de terre aux algues
- Pommé breton



## "LE LÉGENDAIRE KIG HA FARZ DES « VRAIS » BRETONS"

**Samedi**

**31**

10h à 13h30

Lors de cet atelier, nous cuisinerons ensemble de A à Z le Kig Ha Farz. Nous partagerons ensuite le repas qui sera composé :

- du bouillon du Kig Ha Farz
- les légumes, les viandes de porc et de boeuf, le farz blanc et le farz noir et l'incontournable lipig !



## "DÉJEUNER DE SAISON ENTRE TERRE ET MER"

**Vendredi**

**6**

**18h à 21h**

Nous préparerons un menu entrée/plat/dessert aux saveurs 100% bretonnes. Au menu :

- Breizh Samoussa aux légumes de saison et Kari Gosse
- Filet de poisson (selon la pêche du jour), sauce au cidre, légumes printaniers
- Pommé breton



## "LES SECRETS DE LA COQUILLE SAINT-JACQUES, MARINÉE ET SNACKÉE"

**Samedi**

**7**

**10h à 13h**

Après avoir ouvert quelques Saint-Jacques ensemble, nous cuisinerons les recettes suivantes :

- Tartare de Saint-Jacques
- Saint-Jacques snackées, andouille de Guéméné grillée, écrasée de pommes de terre aux algues
- Pommé breton



## "LES SECRETS DE LA COQUILLE SAINT-JACQUES, MARINÉE ET SNACKÉE"

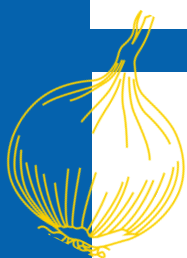
**Vendredi**

**13**

**10h à 13h**

Après avoir ouvert quelques Saint-Jacques ensemble, nous cuisinerons les recettes suivantes :

- Tartare de Saint-Jacques
- Saint-Jacques snackées, andouille de Guéméné grillée, écrasée de pommes de terre aux algues
- Pommé breton



## "LE LÉGENDAIRE KIG HA FARZ DES « VRAIS » BRETONS"

**Samedi**

**14**

**10h à 13h30**

Lors de cet atelier, nous cuisinerons ensemble de A à Z le Kig Ha Farz. Nous partagerons ensuite le repas qui sera composé :

- du bouillon du Kig Ha Farz
- les légumes, les viandes de porc et de boeuf, le farz blanc et le farz noir et l'incontournable lipig !



## "DÉJEUNER DE SAISON ENTRE TERRE ET MER"

**Vendredi**

**27**

**10h à 13h**

Nous préparerons un menu entrée/plat/dessert aux saveurs 100% bretonnes. Au menu :

- Breizh Samoussa aux légumes de saison et Kari Gosse
- Filet de poisson (selon la pêche du jour), sauce au cidre, légumes printaniers
- Pommé breton

# AVRIL 2026



## "LES SECRETS DE LA COQUILLE SAINT-JACQUES, MARINÉE ET SNACKÉE"

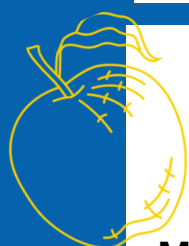
**Vendredi**

**3**

**10h à 13h**

Après avoir ouvert quelques Saint-Jacques ensemble, nous cuisinerons les recettes suivantes :

- Tartare de Saint-Jacques
- Saint-Jacques snackées, andouille de Guéméné grillée, écrasée de pommes de terre aux algues
- Pommé breton



## "DÉJEUNER VÉGÉTARIEN AUX SAVEURS BRETONNES"

**Mercredi**

**8**

**10h à 13h**

Nous préparerons un menu entrée/plat/dessert aux saveurs 100% bretonnes. Au menu :

- Tatin d'endives au miel de sarrasin
- Gnocchis de butternut, beurre de sauge et tuile de tome bretonne
- Gâteau breton



## "LE LÉGENDAIRE KIG HA FARZ DES « VRAIS » BRETONS"

**Vendredi**

**10**

**10h à 13h30**

Lors de cet atelier, nous cuisinerons ensemble de A à Z le Kig Ha Farz. Nous partagerons ensuite le repas qui sera composé :

- du bouillon du Kig Ha Farz
- les légumes, les viandes de porc et de boeuf, le farz blanc et le farz noir et l'incontournable lipig !



## "DÉJEUNER DE SAISON ENTRE TERRE ET MER"

**Samedi**

**11**

**10h à 13h**

Nous préparerons un menu entrée/plat/dessert aux saveurs 100% bretonnes. Au menu :

- Breizh Samoussa aux légumes de saison et Kari Gosse
- Filet de poisson (selon la pêche du jour), sauce au cidre, légumes printaniers
- Pommé breton

# MODALITES PRATIQUES

## ATELIER COLLECTIF CHEZ KABAÑ À SAINT-SULIAC

- **Inscription** sur <https://my.weezevent.com/atelier-de-cuisine-bretonne-a-la-kaban>
- **Durée** : Nous cuisinons pendant 2h15 (compter 3h pour le Kig Ha Farz), puis nous dégustons le repas préparé lors de l'atelier.
- **Tarif** : 90€/personne (jusqu'à 7 participants pour un atelier collectif)  
Si vous possédez une carte cadeau, merci d'appeler Fanny au 06 77 74 51 32 ou d'écrire un mail à [contact@atelier-retour-de-peche.com](mailto:contact@atelier-retour-de-peche.com)
- **Lieu** : Kabañ, maison de cultures bretonnes  
7 rue de la Grande Cohue, 35 430 Saint-Suliac  
(en plein coeur de Saint-Suliac, juste en face de la supérette du village)

**Chaque trimestre un nouveau programme proposé et des menus en fonction des produits de saison !**





# Kabañ

LES SAVOIR-FAIRE  
DES BORDS DE RANCE